

京商家の江戸—大正期・冠婚葬祭メニュー

研究者驚嘆の豪華さと品数

天保15年に営まれた婚礼の献立帳

吸物	鯛 青味大根 餅 こんぶ
八寸	せせ老松風 毛天こい可 かい志き舟盛 ちまき
同	小□□ 鱈こぶ焼 かい志き舟盛 守口大根
吸物	はまぐり 神馬羊
鉢	いり子 竹の子
鉢	鯛 □□□ 阿ん可希玉さび
大皿	白貝し 奈め たんちやくうど
作身	ます 鯛 平文 王左ひ醤油
吸物	うす多き だごち ふきのとう
汁	小村飯
汁	白髪大根赤え 岩多希 けん
汁	赤味噌 赤貝 三葉切
汁	唐からし
香もの	焼付目 鯛 堀川牛蒡 口
平皿	鯛 塩焼 □
焼物	きすこ 青の里焼
台引	阿満鯛 まつ前こんぶ
塩焼物	
水もの	

※読みは研究会の解釈に基づく



月1度開く研究会で、献立帳の解説に取り組む市田さん(左から2人目)ら—1月26日、京都市中京区・ウィングス京都

京の老舗呉服問屋で創業者の末えいに当たる男性が、自宅に残る江戸後期から大正時代までの献立帳の解説に取り組んでいる。婚礼や法事で市中の仕出屋から取り寄せた料理が記録されており、山海の幸をそろえた豪華さと品数には研究者らも驚嘆する。京商家が冠婚葬祭に提供したもてなしのメニューとは？

享保2(1717)年 次郎さん(73) 左京区。

今の中京区柳馬場御池 市田家は、明治初期の第1回京都博覧会に所蔵品の創業家の子孫、市田文を出すほどの名家だ。

2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことが、解説を決定する動機になった。

店則など代々伝わる古文書を本にまとめたこともある市田さんだが、「献立帳は読めていなかった。京の食文化を伝えたい一心だった」と話す。

2年前から月一度、京都文化博物館の西山剛学芸員や料理人の七山妙子さん、大谷大の若手研究者らと研究会を催し、くずし字を一字ずつ読み解く。料理の内容や解釈方法が分からない記述もあるが、すでに約80通りの献立を書き起こした。

例えば、江戸後期の天保15(1844)年、市田

創業者の子孫ら 80通りの献立解説

家主の婚礼の献立帳。タイと餅が入る雑煮仕立ての吸い物に始まる約20品が筆書きされていた。

八寸は伊勢エビ松風にハモこぶ焼、守口ダイコン。いりごとタケノコの鉢。造りはマスとタイとヒラメ。焼き物はアマダイ。「休憩を挟んで、また食べたらしい。明治の婚礼は5日続けて豪華な料理を出し、1日4斗(72升)の酒を注文したとの記述もある」と市田さん。

西山学芸員は「淡泊な物を食べているなどという印象。油物は少なく、根菜をはじめ野菜の種類が豊富だ。当時の京都は魚といえは淡水魚だが、ハレの日は海産物が主役になる」とみる。吸い物が3種もある点に着目し、「京の町衆は『町汁』と煮た汁を飲んで共同体の確認につなげた。献立を讀むと共通性が見えて興味深い」。七山さんは「現代の料理人が見ても作り方が思い浮かぶものは多い」と語る。

明治30(1897)年 祭料理を時代を追って調べた例はほとんどないが、ものすくおもしろい」と西山学芸員。研究素材としての魅力を「季節の風土と京都のかつての風情が献立から立ち上ってくる」と表現する。

